



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 75 MIN. TILBEREDNING

Oksecuvette med peberfrugtcreme og ovnbagte rodfrugter



GÆSTERET

Spændende retter med ekstra gode råvarer til gæster eller weekend

Det skal du bruge

550 g oksecuvette
1 stk peberfrugt rød
650 g blandede rodfrugter
7 stk skalotteløg
1 drys rosmarin
1 drys timian
½ terning bouillon okse
½ dl hvidvin
½ spsk hvidvinseddike
75 g mascarpone
2 stk brød
salt
peber
olie

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Rids fedtsiden af cuvetten på kryds. Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Læg stegen med fedtsiden nedad på en pande. Tænd på god varme og brun ca. 5 min. Tænd imens ovnen på grill. Vend og brun den anden side ca. 5 min. i lidt smør eller olie.
- 2 Halver peberfrugterne, fjern kernerne og tryk peberfrugterne flade. Grill peberfrugterne i ovnen med skindsiden opad til skindet bobler op og er mørkt. Afkøl peberfrugterne.
- 3 Sæt temperaturen på 200 grader. Sæt stegetermometer i midten af kødet, der hvor det er tykkest. Sæt stegen i ovnen. Steg til kernetemperaturen er 60-65 grader - ca. 45 min.
- 4 Skræl 650 g rodfrugter og skær dem i mindre stykker. Pil skalotteløgene. Skyl krydderurterne. Bland rodfrugter og alle skalotteløgene på nær ét med krydderurter og 1 spsk olivenolie og kom det i et ovnfast fad. Krydr med salt og peber. Sæt rodfrugterne i ovnen i 30 min.
- 5 Kog vand til bouillon og opløs ½ terning i 1½ dl vand. Pil skindet af peberfrugterne. Skær det sidste skalotteløg i kvarte og steg dem sammen med peberfrugt på en pande i lidt olivenolie, til løget er mørt. Tilsæt ½ dl hvidvin, ½ spsk hvidvinseddike samt bouillon og kog ind til det halve. Blend sauce med 75 g mascarpone og smag til med salt og peber.
- 6 Lad brødet bage med i ovnen de sidste 3-5 min. Tag stegen ud og skær kødet i tynde skiver. Server med rodfrugter, pebersauce og lunt brød.

Ugens Tips

Det er nødvendigt at bruge et stegetermometer, da stegetiden varierer meget fra ovn til ovn. Ved en kernetemperatur på 55-60 grader er kødet rødt/rosa, ved 60-65 grader svagt rosa og ved 65 grader er kødet gennemstegt.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 5.223 kJ / 1.248 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	74,4 g
heraf mættede fedtsyrer	16,7 g
Kulhydrat	75,3 g
heraf sukkerarter	36,1 g
Protein	69,5 g
Salt	3,6 g
Kostfibre	19,9 g

Allergener



Gluten, Mælk, Sennep, Sesamfrø,
Svovldioxid

Se indholdsdeklaration på bouillon på
retnemt.dk/ingredienslister



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.